



## ASIAN TWIST

### MONOPORZIONE MODERNA AL TÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CRUMBLE ALLA VANIGLIA

##### INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

##### PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".  
g 175  
g 15 Riempire degli stampi rettangolari di acciaio e a uno spessore di circa 1 cm.  
Cuocere a 160°C per 12 minuti circa.

#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità medio-alta.  
g 600 Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-8 minuti con valvola chiusa.  
g 50 Porre subito in abbattitore fino a completo raffreddamento.  
Coprire con pellicola e porre in frigorifero fino ad utilizzo.

## GELIFICATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 50
LATTE 3.5% M.G.	g 250

### PREPARAZIONE

Scaldare il latte in microonde a circa 40-45°C ed aggiungere il LILLY NEUTRO miscelare con una frusta.

Versare la miscela in appositi stampi per creare l'inserto e congelare.

## MOUSSE AL TEA CHAI

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 220
CHAI TEA	g 10
ACQUA	g 400
PANNA 35% M.G.	g 1.000

### PREPARAZIONE

Preparare un infuso (acqua e Chai Tea) filtrare e miscelare con una frusta il LILLY NEUTRO.

Unire poi la panna semi-montata e miscelare delicatamente.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR LIMONE	Q.B.
---------------	------

### PREPARAZIONE

Riscaldare a 45°C

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse.

Inserire il gelificato al latte (ancora congelato), continuare con altra mousse e terminare con uno strato di rollé.

Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

Coprire con MIRROR LIMONE riscaldato a 45°C.

Depositare sulle basi di crumble e decorare a piacere.

